



Forgiata



	Lama		
a. Coltello trinciante 3349.020	20	1240300100	
Coltello trinciante 3349.025	25	1240300200	
Coltello trinciante 3349.030	30	1240300300	
b. Coltello filettare flessibile 3351.020	20	1240300400	
c. Coltello salmone 3356.030	30	1240300500	
d. Coltello arrosto 3370.023	23	1240300900	
e. Coltello pane 3365.020	20	1240300800	
f. Coltello panettiere 3363.030	30	1240300700	
g. Coltello prosciutto 3358.030	30	1240300600	
h. Forchettone 3375.033	33	1240301000	
i. Spelucchino 3382.011	11	1240302000	

Il colpo d'occhio dell'esperto !

LINEA CHEF - COLTELLERIA FORGIATA

La linea di coltelleria forgiata "Chef" coniuga nel migliore dei modi la grande tradizione con la più moderna tecnologia: forgiato in un unico pezzo, ogni singolo coltello è controllato e rifinito con la più scrupolosa cura. La lama, forgiata in acciaio inox speciale per coltelleria, ha elevata durezza ed ottima resistenza alla corrosione ed alle sollecitazioni; il codolo intero conferisce al coltello una perfetta bilanciatura tra manico e lama e ne ottimizza l'utilizzo, anche prolungato. Il manico, composto da due guancette in resina acetica con tre rivetti in acciaio inossidabile, è resistente al lavaggio in lavastoviglie e soddisfa le più recenti disposizioni di legge in materia. Caratteristiche dell'acciaio utilizzato: Acieries de Bonpertuis®
 Dauphinox T5MOV: C 0,50 Cr 14,00 Mo 0,35 Va 0,15 X50CrMoV15
 Durezza acciaio: HRC 54 - 56